



412534S-2017



获嘉县新星调味品厂企业标准

Q/HXT 0001S-2017

---

# 液体复合调味料

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

---

获嘉县新星调味品厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县新星调味品厂提出。

本标准起草单位：获嘉县新星调味品厂。

本标准主要起草人：聂昆。

H N

Q B

# 液体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、辣椒酱、鲍鱼粉（干鲍鱼磨粉）、鸡汤（鸡肉、鸡骨加水熬制）、黄酒、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、辣椒粉、花椒、八角、蒜汁（大蒜经去皮、清洗、榨汁）、呈味核苷酸二钠、乳化甜橙香精、鸡肉香精、焦糖色、柠檬酸、苯甲酸钠、黄原胶、山梨酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的液体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 鸡肉香精、乳化甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 鲍鱼粉、干鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.16 香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 鸡肉、鸡骨应符合 GB16869 和 GB2707 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求							检验方法
	橙味复合调味料	鸡汁复合调味料	辣鲜露复合调味料	凉拌汁复合调味料	鲍鱼汁复合调味料	甜辣鸡酱汁复合调味料	料酒复合调味料	
色 泽	微黄色、清亮透明	呈琥珀色，均匀一致、清亮透明	红褐色或浅红褐色、有光泽	红褐色或浅红褐色、有光泽	黄褐色	红褐色或浅红褐色	浅黄至红褐色	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
形 状	均匀液体	粘稠状液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	均匀液体	
气味、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	具有本品特有的香气、滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质							

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标							检验方法
	橙味调味料	鸡汁调味料	辣鲜露调味料	凉拌汁调味料	鲍鱼汁调味料	甜辣鸡酱汁调味料	料酒调味料	
总酸, g/L ≤	5.0							GB/T 12456
酒精度(20℃), % vol	—						1.0~10.0	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100ml ≤	—	20.0						GB 5009.44
谷氨酸钠, g/L ≥	—	1.0						SB/T 10371
β-胡萝卜素, g/L ≤	—	1.0	—					GB 5009.83
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L ≤	0.5					1.0		GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L ≤	0.5					—		GB 5009.28
*铅(以 Pb 计), mg/L ≤	0.8							GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/L ≤	0.5							GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准。								

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (MPN/ mL)	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN计数法
霉菌 (CFU/mL )	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	10000	GB4789. 10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

液体复合调味料是以生活饮用水、食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、辣椒酱、鲍鱼粉（干鲍鱼磨粉）、鸡汤（鸡肉、鸡骨加水熬制）、黄酒、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、辣椒粉、花椒、八角、蒜汁（大蒜经去皮、清洗、榨汁）、呈味核苷酸二钠、乳化甜橙香精、鸡肉香精、焦糖色、柠檬酸、苯甲酸钠、黄原胶、山梨酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种为原料，经配料、混合搅拌、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则》，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县新星调味品厂  
2017年09月21日